



Hauptstraße 22 • 29353 Ahnsbeck  
Telefon (0 51 45) 592 • Mobil 0170 2629728 • www.heidehof-ahnsbeck.de  
E-mail: a.thalau@heidehof-ahnsbeck.de

Menüauswahl  
(auch am Büfett möglich)

A. Ahnsbecker Hochzeitssuppe

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeerbirne & Pfifferlingen, Schweinemedallions vom Filet mit Kräuterrahmsauce  
Apfelrotkohl, Erbsen, Bohnen im Speckmantel, Brokkoli mit Mandelbutter und Rosenkohl  
Kroketten und Klöße  
Welfenspeise

B. Steinpilzcreme

Rehkeule und Rehrücken an Kronsbeeren, Putenbrust in Mandelpanade mit Champignons a la Creme  
Variation von Blattsalaten mit Vinaigrette, Zuckerschoten und Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln  
Röstkartoffeln und Herzoginkartoffeln  
Dickmilchcreme mit Erdbeerspiegel

C. Lauchcreme mit Krabben

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Rinderschmorbraten  
Apfelrotkohl, Blumenkohl mit Hollandaise und Pariser Karotten  
Kroketten und Salzkartoffeln  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

D. Tomatencremesuppe

Gefüllter Schweinebraten mit Hack und Kräutern, Hähnchenbrust paniert mit Sauce „Cafe de Paris“  
5 Sorten Gemüse nach Wahl  
Butterspätzle und Bratkartoffeln  
Crème brûlée

E. Kartoffelcreme mit Lachsstreifen

Variation aus der Putenbrust in Mandel und natur, Kräuterrahm & Mini-Rinderroulade  
Apfelrotkohl, Broccoli & Blumenkohl  
Spätzle und Heidekartoffeln  
Zerlei Mousse au Chocolate

F. Gebeizte Lachsforelle und Lachsforellensalat, dazu Baguette & Butter

Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteigmantel, Rotwild aus der Keule mit Wildsauce  
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren  
Apfelrotkohl und Gemüseplatte  
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler  
Crêpetasche mit Vanilleeis und Beerenauslese

weitere Auswahlmöglichkeiten  
Suppen: Minestrone, Gurkenrahmsuppe, Pfifferlingcreme\*, Spargelcreme\*,  
\* Saisonbedingt

Vorspeisen/ Zwischengerichte: Seezungenröllchen auf Blattspinat, Schinken an Honigmelone, Tomate mit Mozzarella,  
bunter Salatteller mit warmen Putenstreifen, Krabbencocktail, Ragout Fin in der Pastete

Hauptgänge: Roastbeef, Rinderfilet „Wellington“, Kalbsbraten, Schweinebraten, Schweinefilet auf Wirsing,  
Geschnetzeltes vom Schwein, Wildragout, Stroganoff vom Rinderfilet

Desserts: Dessertteller mit Eis, Früchten, Mousse und Sahne,  
Rote Grütze mit Vanillesauce, illuminierte Eisbombe, Schwarzwaldpudding, Schokoladen- oder Vanillepudding,  
Zitronencreme, Feigen auf Karamelspiegel, Himbeertraum

Falls Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft.

# Auf Vorbestellung

## **Menü 1**

Spargelcreme

Ahnsbecker Spargel „satt“

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken, Hähnchenbrustmedaillons,  
Heidekartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

## **Menü 2**

Steinpilzcreme

Entenbrust an Orangensauce, Mandelkroketten,  
Variationen von Blattsalaten in Himbeervinaigrette

Feigen auf Karamelspiegel mit Florentinereis

## **Menü 3**

Ahnsbecker Hochzeitssuppe

Gänsebraten satt, kleine Bratäpfel, Klöße,  
Heidekartoffeln, Rotkohl und Bohnenbündel

Crêpetaschen mit Vanilleeis und Waldbeeren

## **Menü 4**

Frische Blattsalatvariation mit Melonenbällchen & Schinkenstreifen

Burgunderschinken mit Kruste,  
Wirsing, Kohlrabi, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Menü 5**

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse

Filet vom Heidelamm und Schwein mit  
Balsamicosauce, Gemüseplatte, Röstitaler  
und Kartoffelschnee

Illuminierte Eislandschaft mit Obst und Eierlikör

## **Weitere Auswahlmöglichkeiten;**

- Ofenfrischer Entenbraten
- Lachsfilet, Lachs „finnischer Art“ mit Crème fraîche gebacken, Zanderfilet, Dorade, Hummerkrabben
  - Grünkohlessen mit Kassler & Bregenwurst
- Falls Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft.



## Kalte Büfettspezialitäten

### Fingerfood;

Hähnchenbrustspieß mit Paprika  
Hähnchenbrustspieß Mediterran  
Putenspieß mit Ananas  
Hähnchenbrustspieß mit Babymais  
Putenbrust in Mandelpanade  
Mini-Schweineschnitzel  
Mini-Currywurstspieß auf Ketchup (warm)  
Kleine Frühlingsrollen  
Mini-Wraps mit Rohkostfüllung  
Mozzarellasticks  
Panierte Zwiebelringe  
Gefüllte Eier  
Dips zu den Spießen inklusive

### Antipasti;

- Schafskäse mit Gurke auf Pesto
- Schinkenröllchen mit Frischkäse
- Mariniertes Gemüse von Paprika, Champignons, Aubergine & Oliven
- Tomaten-Mozzarella
- Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung
- Oliven-, Peperoni-, Tomaten –Mix (mariniert)
- Melonenschiffchen mit Schinken
- Vitello Tonato

### Klassische Beilagen;

Mettbällchen  
Schweinefilet mit Gemüsegarnitur  
Roastbeef mit Remoulade  
Rohe Roulade  
Kassler mit Ananas & Käse überbacken  
Kochschinkenröllchen mit Spargel  
Putensteaks mit Cocktailfrüchten & Currydip

**Schlachteplatte** mit Thüringer Mett, Leberwurst, Rotwurst, Celler Gekochte, Sauerfleisch & Mettwurst

**Internationales Käsebrett** mit 10 verschiedenen Sorten, Trauben & Ananas

**Fischplatte** mit Lachs, Graved-Lachs & geräucherte Forellenfilets, Dill-Senf & Meerrettich

**Exclusive Fischplatte** aus dem Rauch; Lachsforelle, gebeizter Lachs, Heilbutt, Aal, Butterfisch, Nordseekrabben & Matjes

### Salate;

8 Sorten Rohkost mit Joghurtdressing & Vinaigrette  
Nudelsalat  
Kartoffelsalat mit Majonese  
Speckkartoffelsalat  
Geflügelsalat  
Bauernsalat mit Tomaten, Paprika & Schafskäse  
Fleischsalat  
Cous Cous  
Schichtsalat Pikant  
Schichtsalat süß

**Canapeés** mit Bratenaufschnitt, Salami, Schinken, Käseauswahl, Räucherfisch

**Brotkorb** mit kleinen Brötchen, Baguette, Ciabatta, Laugengebäck, Brotauswahl, Butter & Kräuterbutter